Kumru

Kumru

levure de la taille d'une boîte d'allumettes
1,5 tasses d'eau tiède
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe d'eau
½ cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe graines de sésame

Mettez dans un bac de pétrissage, de l'eau tiède, du sucre, et de la levure. Pétrissez jusqu'à que la levure fond.
Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à qu'elle prend une forme solide.
Pétrissez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
Séparez la pâte en 8 morceaux. Laissez reposer couvert de cette façon encore ½ heure.
Roulez les morceaux de pâte légèrement sur la table. Faites les bouts pointu pour donner la forme d'un sandwich.
Préparez tous les Kumru de cette manière. Mettez de l'eau sucré sur chacun et saupoudrez du sésame. Si vous voulez, vous pouvez faire quelque trace sur les kumru.
Laissez cuire au au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade de la surface.
A la sortie du four, coupez en largeur, mettez du fromage et des saucisses entre puis servez.

N-B: Le kumru est un sandwich de la région d'Izmir.